

เค็มบักนัด (บักนัด-สับปะรด)

เค็มบักนัด เป็นอาหารพื้นบ้านคู่ชาวอุบลฯ มานาน เป็นกรรมวิธีการถนอมอาหารในฤดูที่มีปลามาก โดยจะใช้ส่วนผสมจากวัตถุดิบธรรมชาติที่ไร้สารเคมี ซึ่งจะมีทั้งเค็มบักนัดที่ทำจากปลาและหมู ใช้ปรุงอาหารได้หลายประเภท เช่น หลนเค็มบักนัด ไข่ตุ๋นเค็มบักนัดหรือจะอร่อยง่าย ๆ รับประทานกับข้าวสวยได้ทันที หลังจากเปิดขวดแล้วให้เก็บไว้ในตู้เย็น จะเก็บไว้ได้นาน...

หลนเค็มบักนัด

วิธีปรุง : นำกะทิตั้งไฟพอเดือด ใส่เค็มบักนัด, กุ้ง, สับปะรด, หมูสับ คนให้ทั่วใส่พริก, หอมซอย, ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย พอสุกทั่วใส่ไข่ลงไป คนเร็ว ๆ ให้ไข่แตก พอเดือดยกลง ตักใส่ถ้วย รับประทานกับผักสด





ของฝากจังหวัดอุบลราชธานี

เค็มบักนัดปลา คุณแม่อารีย์









ผลิตภัณฑ์ ๕ ดาว OTOP One Tambon One Product ★★★★★

ศิลปวัฒนธรรม เดลินิวส์ คมชัดลึก ไทยโพสต์ Nation

ส่วนผสมโดยประมาณ

เนื้อปลา	45%
สับปะรด	30%
เกลือ	25%

ภาชนะบรรจุผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว
ไม่ใช้วัตถุกันเสีย



อาหารสำเร็จรูปปรุงพิเศษ
อร่อย สะอาด คงคุณค่า
ไม่ใช้วัตถุกันเสีย



34-2-00135-2-0003

ขนาดบรรจุ 400 ซม³

ผลิตโดย อารีย์เบเกอรี่ เฮ้าส์

250-252 ถ.พโลรังฤทธิ์ อ.เมือง จ.อุบลราชธานี โทร. 045-244967, 089-7173646